



**Postulat von Luzian Franzini, Stéphanie Vuichard, Andreas Lustenberger, Marianne Hess und Rita Hofer
betreffend die Förderung der regionalen Landwirtschaft durch Mensen in kantonalen Institutionen**

(Vorlage Nr. 3238.1 - 16587)

Bericht und Antrag des Regierungsrats
Vom 12. April 2022

Sehr geehrte Frau Präsidentin
Sehr geehrte Damen und Herren

Luzian Franzini, Stéphanie Vuichard, Andreas Lustenberger, Marianne Hess und Rita Hofer haben am 20. April 2021 das Postulat betreffend die Förderung der regionalen Landwirtschaft durch Mensen in kantonalen Institutionen eingereicht. Der Kantonsrat hat das Postulat am 6. Mai 2021 dem Regierungsrat zur Beantwortung überwiesen.

Der Regierungsrat unterbreitet Ihnen nachfolgenden Bericht und gliedert ihn wie folgt:

1. In Kürze	1
2. Vorbemerkung	1
3. Betriebsrestaurant Aabächli	2
4. Mensen an den Kantonsschulen Zug und Menzingen	3
5. Mensa der Pädagogischen Hochschule Zug	4
6. Mensa des Kaufmännischen Bildungszentrums Zug	5
7. Mensa des Gewerblich-industriellen Bildungszentrums	5
8. Mensa des Landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungszentrums	6
9. Erhöhung des Anteils an Bio-Produkten	7
10. Haltung des Regierungsrats	7
11. Antrag	7

1. In Kürze

Im Zusammenhang mit der Klimapolitik sind die konsumbedingten Umweltbelastungen in den Vordergrund getreten. Ein Drittel dieser Belastung geht auf das Konto unserer Ernährung bzw. dessen Produktion. Der Verzehr von lokalen Nahrungsmitteln und der Verzicht auf Fleisch wirken dem entgegen. Das Anliegen der Postulanten, die Stärkung des regionalen, saisonalen und ökologischen Ernährungsangebots in den Mensen und Cafeterien der kantonalen Institutionen, wird bereits heute in grossem Umfang umgesetzt. Aus diesem Grund beantragt der Regierungsrat, das Postulat sei teilerheblich zu erklären und als erledigt abzuschreiben.

2. Vorbemerkung

Die Ernährung ist – vor Wohnen und Mobilität – der Konsumbereich mit den grössten Auswirkungen auf die Umwelt. Die landwirtschaftliche Produktion, die industrielle Weiterverarbeitung der Lebensmittel sowie deren Verpackung und Verteilung sind in globale Stoffkreisläufe eingebunden. Die Umweltbelastung, die durch die Lebensmittelproduktion und die Ernährung der Schweizer Bevölkerung entsteht, wirkt sich zu mehr als 50 Prozent im Ausland aus (z. B. durch

Futterimporte, Rodungen). Die Schweiz hat sich der UNO Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung verpflichtet, in deren Unterziel 12.7 die nachhaltige öffentliche Beschaffung explizit erwähnt ist. Die öffentliche Hand übernimmt durch nachhaltiges Beschaffen eine wichtige Vorbildfunktion für Haushalte und private Unternehmen, auch im Bereich Lebensmittel.

Eine nachhaltige Produktion von Nahrungsmitteln in der Schweiz (und im Kanton Zug) ist ein bedeutendes Ziel der Landwirtschaft. Daher ist es aus verschiedenen Blickwinkeln sinnvoll, dass in den Mensen des Kantons nachhaltig produzierte Lebensmittel konsumiert werden. Viel hängt aber direkt von der freien Wahl der Konsumierenden ab, so auch z.B. das konkrete Angebot der landwirtschaftlichen Produkte (Nachfrage regelt Angebot). So zeigt sich aktuell, dass der Marktanteil von biologisch hergestellten Lebensmitteln zwar tendenziell steigt, sich jedoch nach wie vor auf einem eher tiefen Niveau (2020: 10.8 %, Quelle: Bio-Suisse) bewegt. Somit werden von den Konsumierenden heute primär «konventionell» hergestellte Lebensmittel konsumiert, die allerdings auch diverse Vorgaben hinsichtlich Nachhaltigkeit zu erfüllen haben (z.B. Ökologischer Leistungsnachweis gemäss Direktzahlungsverordnung / diverse [freiwillige] privatrechtliche Label wie IP-Suisse, QM-Fleisch etc.). Für einen Grossteil der Konsumentinnen und Konsumenten ist dennoch der Preis der Produkte entscheidend für einen Kauf. Diesbezüglich haben Bio-Produkte mit den meist deutlich höheren Preisen das Nachsehen. Gerade in den Mensen von Schulen reagieren die Kundinnen und Kunden sehr preissensitiv.

Derzeit werden an folgenden kantonalen Institutionen eine Mensa bzw. ein Betriebsrestaurant betrieben: Im Verwaltungszentrum VZ das Betriebsrestaurant Aabächli, je eine Mensa an den Kantonsschulen Zug (KSZ) bzw. Menzingen (KSM), eine Mensa an der Pädagogischen Hochschule (PH), eine Mensa am Kaufmännischen Bildungszentrum Zug (KBZ), eine Mensa am Gewerblich-industriellen Bildungszentrum (GIBZ) und eine Mensa am Landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungszentrum (LBBZ). Die Mensa am LBBZ wird vom Zentrum selbst betrieben. Die Studierenden der Pädagogischen Hochschule profitieren von den Dienstleistungen der Schulen St. Michael Zug, in deren Räumlichkeiten sie eingemietet sind. Alle anderen Mensen in kantonalen Institutionen werden von spezialisierten Auftragnehmenden betrieben: SV Group AG¹ (Aabächli), Eldora AG² (Kantonsschulen), Genossenschaft ZFV Unternehmungen³ (GIBZ) und Compass Group AG⁴ (KBZ). All diese Betreiber verfolgen schon seit mehreren Jahren die im Postulat angeregten Ziele, vgl. die einzelnen Homepages. Zusätzlich werden die Auftragnehmenden vertraglich verpflichtet, nachhaltige Produkte zu verwenden. Mit jeder zukünftigen Vergabe des Betriebs von Mensen werden diese Ziele weiterverfolgt und intensiviert.

3. Betriebsrestaurant Aabächli

Das Restaurant Aabächli wird im Auftrag des Hochbauamts von der SV Group geführt. Umweltschutz, gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit sind Themen, für welche die Auftraggeberin (Hochbauamt bzw. der Kanton) seit Jahren sensibilisiert ist. Zusammen mit der SV Group wird im Aabächli das Angebot diesbezüglich laufend angepasst. Die SV Group ist in der Gemeinschaftsverpflegung bezüglich Nachhaltigkeit führend und innovativ. Weitere Informationen finden sich im Nachhaltigkeitsbericht der SV Group⁵. Bereits 2014 wurde im Aabächli das Nachhaltigkeitsprogramm der SV Group ONE TWO WE (OTW) eingeführt. OTW definiert Vorgaben zur Beschaffung von Schweizer Produkten, IP-SUISSE-Produkten, Tierwohl-Produkten BTS/RAUS (BTS: «Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme» / RAUS: «Regelmässiger

¹ <https://www.sv-group.ch/de/ueber-uns>

² <https://de.eldora.ch/de/was-wir-tun>

³ <https://zfv.ch/de/unternehmen/ueber-uns>

⁴ <https://welcome.compass-group.ch/>

⁵ <https://www.sv-group.ch/de/verantwortung/nachhaltigkeit/nachhaltigkeitsbericht-2016-2018>

Auslauf im Freien») und zudem zur Reduktion des CO₂-Verbrauchs. Diese Vorgaben werden in Zusammenarbeit mit dem WWF Schweiz und dem Schweizer Tierschutz (STS) definiert.

Im Restaurant Aabächli wird generell nur Schweizer Fleisch angeboten. Zusätzlich wird darauf geachtet, dass das Fleisch von Tieren stammt, bei deren Aufzucht dem Tierschutz grosser Wert beigemessen wurde. Ein grosser Anteil am Fleischeinkauf erfüllt den Standard BTS/RAUS. Die SV Group arbeitet mit dem Schweizer Tierschutz (STS) eng zusammen und nimmt laufend Anpassungen vor. Zwischen 0,1 bis 0,3 Prozent aller Produkte sind Flugware und betreffen in erster Linie frische Kräuter.

Viele im Postulat angesprochene Punkte werden bereits umgesetzt: Regionalität, kurze Transport- und Lagerwege durch Lieferanten in der unmittelbaren Nähe. Saisonalität: Einkauf nach Saisonkalender und passende Promotionen. Ökologie: Überwachung des Strom- und Wärmeverbrauchs, Reduktion des Food Waste sowie Mehrweggeschirrspülprogramm Recircle.

Es findet zusätzlich mindestens einmal monatlich ein ONE CLIMATE DAY statt. Dabei handelt es sich um speziell klimafreundliche Menüs: Es werden keine mit dem Flugzeug transportierten Lebensmittel und möglichst kein Gemüse aus fossil beheizten Gewächshäusern verwendet und mit saisonalen Zutaten gekocht.

Derzeit werden folgende biologische Produkte verwendet: 100 Prozent Bio- und Fair-trade-Bananen sowie 100 Prozent Bio-Tofu. Folgende Fairtrade-Produkte werden angeboten: Zuckersüßigkeiten, «SV Ice Tea» und Michel Säfte. Es werden zu 100 Prozent IP-SUISSE Karotten, Wiesenvollmilch, Naturjoghurt und zu 42 Prozent «SV Klimagemüse» verwendet. Diese Vorgaben werden jährlich erhöht und angepasst.

Von den täglich angebotenen Menüs ist die Hälfte fleisch- und fischlos.

Die Preise wurden per 1. Februar 2022 angepasst. Sie sind für Interne (kantonale Angestellte und angeschlossene Betriebe) und Externe unterschiedlich. Der Preis für Interne beträgt für das Menü 12 Franken.

4. Mensen an den Kantonsschulen Zug und Menzingen

Das Amt für Mittelschulen und Pädagogische Hochschule (AMH) hat im Jahr 2020 den Betrieb der Mensen an den Kantonsschulen Zug (KSZ) und Menzingen (KSM) im Rahmen einer Submission neu ausgeschrieben. Nach sorgfältigem Submissionsverfahren und der Auswertung von fünf Offerten vergab das Projektteam den Zuschlag an die Eldora AG. Der Vertrag wurde Ende 2020 unterzeichnet. Gestartet wurde mit der Betriebsführung der beiden Schulmensen per Schuljahr 2021/22.

Dem Projektteam und insbesondere auch den Verwaltungsleitern der KSZ und KSM war es von Beginn an ein grosses Anliegen, Nachhaltigkeit und Regionalität in der Submission stark zu positionieren. Dies widerspiegelt sich denn auch in den Zuschlagskriterien und deren Gewichtung klar. So wurde dieses Zuschlagskriterium mit 30 Prozent relativ hoch eingesetzt und ergänzend definiert (siehe Grafik).

Zuschlagskriterium	Gewichtung
Businessplan / Finanzen	40%
Nachhaltigkeit & Innovationen*	30%
Angebot & Preisstruktur / Betriebskonzept	20%
Offertenqualität	10%

*Nachhaltigkeitsstandards, Klimaneutralität, Kooperationen / Projekte mit Nachhaltigkeits-"Drivern", neue Technologien, **regionale & lokale Lieferketten (in den Bereichen Produktion, Angebot, Betrieb, Management)**

Demzufolge hat die heutige Betreiberin vor allem auch im Nachhaltigkeitsbereich/Regionalität gegenüber der Konkurrenz sehr gut abgeschnitten. Vertraglich geregelt ist diesbezüglich Folgendes:

Die Eldora AG legt grossen Wert auf Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit und – falls möglich – auf zertifizierte Bio-Produkte. Convenience-Produkte werden nur ausnahmsweise eingesetzt. Die Kücheninfrastruktur ist in beiden Mensen so ausgestattet, dass eine frische Produktion vor Ort möglich ist. Die Betreiberin verzichtet bewusst auf eine zentrale Menüplanung und ermöglicht so ihren Küchenchefs, das Angebot regional und saisonal auf die Bedürfnisse ihrer Gäste auszurichten. Innerhalb des Tagesangebots wird dies wie folgt gewichtet: Im Vertrag geregelt ist, dass im Minimum ein warmes Tagesgericht ausschliesslich aus Schweizer Hauptkomponenten gefertigt sein muss – Gewürze und andere Zutaten sind davon ausgenommen. Gemessen am Gesamtwarenkorb der frischen Lebensmittel müssen mindestens 60 Prozent aus regionaler Produktion stammen. Auf den Einsatz von Flugware und von Zusatzstoffen (wie z. B. Glutamate) wird aus klimapolitischen und ökologischen Gründen verzichtet.

Alle Produkte vom Huhn, Schwein, Kalb und Rind stammen zu 100 Prozent aus der Schweiz. Fische und Meeresfrüchte kauft die Betreiberin bei einer bekannten und renommierten Fischhandlung in Zufikon AG ein. Gemüse und Früchte sind regionale und saisonale Produkte. Milchprodukte und Mineralwasser stammen ebenfalls aus der Region. Die Anforderungen der Tierschutzgesetzgebung müssen erfüllt sein.

Das Basisangebot am Mittag beinhaltet mindestens ein Gericht mit Fleisch oder Fisch sowie ein vegetarisches Gericht. Das vegetarische Menü ist zweimal pro Woche vegan. Auch das Pasta-Menü an der KSZ ist immer wieder vegetarisch und zudem wird eine vegetarische Pizza angeboten. Grundlegende Veränderungen des Angebots darf die Betreiberin nur mit einmonatiger Vorankündigung und mit dem Einverständnis der Schule einführen.

Schülerinnen und Schüler an KSZ und KSM zahlen 8.50 Franken pro Menü (beinhaltet Hauptgericht, Menüsalat und Nachservice). Für die täglich angebotene Suppe zahlen Schülerinnen und Schüler 1.50 Franken.

5. Mensa der Pädagogischen Hochschule Zug

Die PH Zug ist in den Gebäuden der Schulen St. Michael Zug eingemietet. Der Bereich Gastronomie wird von den Schulen St. Michael Zug selber erbracht und die PH Zug profitiert von diesen Dienstleistungen.

Es wird täglich frisch vor Ort gekocht. Dabei wird auf ein ausgewogenes, gesundes und saisonales Angebot Wert gelegt. Die Lebensmittel stammen fast ausschliesslich aus Schweizer Produktion. Convenience-Produkte werden bis auf wenige Ausnahmen nicht eingesetzt und Flugware wird nicht eingekauft. Um Food-Waste zu vermeiden, wird bei der Menüplanung darauf geachtet, dass mit den beiden anderen Abnehmern der Menüs der Schulen St. Michael Zug die Produktionsmengen möglichst aufgehen (Diese haben eine fixe Anzahl Menüs, und die gleichen Menüs werden an verschiedenen Tagen geplant). Gemüse und Beilagen werden erst kurz vor Gebrauch generiert. Überproduktionen werden nach Möglichkeit weiterverarbeitet, z.B. aus Risotto werden Arancini produziert oder am nächsten Tag am Free-Choice-Buffer angeboten.

Das Fleisch vom Schwein, Kalb, Rind und Huhn stammt aus der Schweiz. Die Herkunft des Fisches variiert, er ist jedoch ASC oder MSC gekennzeichnet. Es werden ausschliesslich Schweizer Eier verarbeitet. Gemüse und Früchte sind je nach Verfügbarkeit aus Schweizer Produktion. Milchprodukte stammen aus Schweizer Herkunft. Der Kaffee wurde biologisch angebaut.

Die Getränke sind zum Teil biologisch und regional. Alle Lieferanten (ausser jener des Fisches) sind im Kanton Zug oder in der Zentralschweiz ansässig. Die Lebensmittel werden i.d.R. in Mehrweggebinden geliefert.

Es wird täglich ein Fleisch- oder Fischmenü (Fisch 1-2 x pro Monat) sowie ein vegetarisches Menü angeboten. Zudem steht ein vegetarisches warmes Free-Choice-Buffer im Angebot. Der Tagesteller kann frei mit all den verschiedenen Komponenten zusammengestellt werden. Die Fleischmenge wird zurückhaltend geschöpft. Zusätzlich steht ein Salatbuffet zur Auswahl. Die Tagessuppe ist vegetarisch. Auf Gäste mit einer Allergie, Intoleranz oder veganer Ernährung wird Rücksicht genommen. Ist das ganze Menü vegan, wird dies im Menüplan erwähnt. Der Austausch mit den Gästen wird sehr gepflegt.

Die Studierenden bezahlen für ihren frei zusammengestellten Tagesteller 8.00 Franken. Die Suppe (0,44 Liter für 3.00 Franken) und der Menüsalat (2.00 Franken) werden separat verrechnet. Mit einer Suppe, einem Menüsalat und Brot bekommen die Studierenden für 5.00 Franken eine sättigende und günstige Mahlzeit.

6. Mensa des Kaufmännischen Bildungszentrums Zug

Die Mensa am KBZ wird von der Compass Group AG betrieben. Sie hält sich an die Vorgaben des Schweizer Tierschutzgesetzes und geht je nach Produkt auch deutlich darüber hinaus, wie beispielsweise bei Produkten aus Tierwohlprogrammen wie RAUS, Bio oder Freilandhaltung. Es besteht ein guter Austausch mit dem STS, was die entsprechenden Massnahmen betrifft.

Der Einkauf erfolgt via die Lieferantenpartner im Kanton. Auch bei jenen Produkten, die im Kanton Zug nicht in der notwendigen Menge angebaut werden, erfolgt der Einkauf dennoch in der Schweiz (so kommen die Kartoffeln in der Regel aus dem Berner Seeland). Der Kanton Zug hat insbesondere bei Gemüse und Obst ein limitiertes Angebot. Über den Gemüse- und Obstlieferanten Frigemo (Teil der Fenaco-Landi-Gruppe) sind Produzenten aus allen Landesteilen gut vertreten. Dabei werden die Transportwege immer möglichst kurzgehalten.

Bereits heute wird fast gänzlich auf Flugware verzichtet. Ein vollständiger Verzicht hätte jedoch Einfluss auf die Angebotsbreite.

Derzeit sind ca. 20–30 Prozent aller Zutaten aus biologischer Produktion. Muss man sich jedoch für «bio» oder «regional» entscheiden, ist das regionale Angebot ökologisch sinnvoller. Daher eignen sich IP-Suisse-Produkte besser als Bio-Produkte aus dem Ausland.

Jeden Tag steht ein vegetarisches Menü zur Wahl. Schülerinnen und Schüler bezahlen je nach Zutaten zwischen 9.00 und 9.90 Franken.

7. Mensa des Gewerblich-industriellen Bildungszentrums

Die Mensa am Gewerblich-industriellen Bildungszentrum wird von der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen (ZFV) geführt. Sie wurde 1894 von visionären Zürcher Bürgersfrauen gegründet und verpflichtet sich, messbaren Mehrwert für Gäste, Mitarbeitende, Kunden, Partner und die Gesellschaft zu schaffen. Sie führt schweizweit über 200 Betriebe, bietet mobile Verpflegungsmöglichkeiten an und stellt Brot- und Backwaren her.

Gemäss der ZFV Food & Beverage Charta (Charta) kommen Fleisch (insbesondere Rind, Kalb, Schwein und Poulet) - mit Ausnahme von gewissen länderspezifischen Spezialitäten wie zum Beispiel Parma- oder Serrano-Schinken - sowie Milchprodukte und Eier (nur Freilandhaltung) ausschliesslich aus der Schweiz. Diese Selbstverpflichtung hat zur Folge, dass nur Fleisch eingekauft wird, dessen Produzenten das Schweizer Tierschutzgesetz einhalten. Darüber hinaus

klärt der ZFV weitergehende Tierwohlprogramme ab. Der ausschliessliche Einsatz von Fleisch der Gesamtbewertung OK oder höher nach Definition des STS hätte eine Erhöhung des aktuellen Preisniveaus für Fleischmenüs zur Folge.

Das Angebot wird der jeweiligen Jahreszeit angepasst. Nach der erwähnten Charta soll frisches Gemüse und Obst, soweit möglich, gemäss der WWF-Saisontabelle⁶ verwendet werden. Zudem legt die Charta fest, dass Obst und Gemüse, soweit möglich, aus der Schweiz verwendet wird. Saisonale Produkte (z.B. Spargeln und Erdbeeren) werden aus der Schweiz oder aus angrenzenden Staaten bevorzugt. Zudem setzt der ZFV bei vielen Produkten auf die Partnerschaft mit Fairtrade Max Havelaar (z.B. bei Südfrüchten, Kaffee oder Basmatireis). Auf Flugware wird so weit wie möglich verzichtet.

Es steht jeden Tag ein vegetarisches Menü zu Wahl. Der ZFV baut das attraktive vegetarische und vegane Angebot laufend aus.

Das Tagesmenü (Fleisch oder Vegetarisch) kostet 8.50 Franken. Der Tageshit kostet je nach Zutaten zwischen 11.00 oder 12.00 Franken für interne Personen.

Im Jahr 2020 haben die ZFV-Unternehmungen den Menü-Nachhaltigkeits-Index (MNI) in einem Grossteil ihrer Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie eingeführt. Dieses wissenschaftlich fundierte Instrument bewertet die Mahlzeiten hinsichtlich ihrer ernährungsphysiologischen Ausgewogenheit sowie Umweltfreundlichkeit und wird mit dem Erde- und/oder Herzsymbolsymbol im Menüplan sichtbar gemacht⁷.

Zur Umweltbelastung durch Ernährung trägt auch die Lebensmittelverschwendung einen wesentlichen Teil bei. Als Gründungsmitglied des Vereins «United Against Waste» setzt sich der ZFV aktiv für die Reduktion von Lebensmittelverschwendung ein. Vom Messbeginn im Jahr 2015 bis 2019 konnte die Menge an Food Waste im Verhältnis zum Food-Umsatz in den ZFV-Betrieben um 26 % reduziert werden.

8. Mensa des Landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungszentrums

Das LBBZ führt die Mensa selber, es gibt daher keinen Vertrag mit einem externen Anbieter.

Das LBBZ achtet sehr stark auf regional und biologisch produzierte Produkte. Konkret bedeutet dies, dass ca. 25 Prozent der Zutaten aus biologischer Produktion aus der Region Zentralschweiz stammen. Weitere 35 Prozent der Zutaten stammen von Betrieben aus dem Kanton Zug (ÖLN und Bio). Zudem kommt der gesamte Süssmost und die Milch vom eigenen Gutsbetrieb. Bei den Fleischprodukten ist der regionale Anteil (ÖLN und Bio) bei ca. 80 Prozent.

Bei jeder Mahlzeit ist auch eine vegetarische Variante verfügbar. Allerdings ist bei den Lernenden und Studierenden des LBBZ der Anteil der Vegetarierinnen und Vegetarier sehr gering.

Die Kosten am LBBZ werden für die Lernenden/Studierenden so tief wie möglich gehalten. Lernende in der Grundbildung bezahlen ca. 10 Franken und Studierende in der Weiterbildung ca. 20 Franken. Dabei ist ein Mittagessen (Suppe, Salat, Hauptgang, Kaffee und Dessert) sowie ein Pausenkaffee inbegriffen.

⁶ <https://www.wwf.ch/de/fruechte-und-gemueseratgeber>

⁷ <https://www.zhaw.ch/de/lsm/forschung/formen-der-zusammenarbeit/menue-nachhaltigkeits-index/>

9. Erhöhung des Anteils an Bio-Produkten

Eine Erhöhung des Anteils auf 50 Prozent Bio-Produkte mit gleichzeitigem Beibehalten des Erfordernisses lokaler Produktion ist bei einem Bedarf an Grossmengen je nach Marktsituation sehr schwierig oder gar unmöglich. Die regionale Sortimentsbreite im Bereich Bio-Produkte ist nicht gross genug, weshalb dann auf Bioprodukte ausserhalb der Region ausgewichen werden müsste. Gerade in der Zentralschweiz ist der Anteil an Bio-Gemüsebetrieben nicht sehr hoch.

In diesem Zusammenhang hegen alle Mensen die gleichen Bedenken: Müssten 50 Prozent Bio-Produkte angeboten werden, hätte dies erhebliche Auswirkungen auf die Kosten. Ebenfalls ist zu beachten, dass das Zielpublikum der Mensen grossmehrheitlich Schülerinnen und Schüler ist. Diese Klientel reagiert sehr preissensitiv und es wäre mit der Abwanderung der Kundschaft zu rechnen, was dazu führen könnte, dass sie nicht mehr in den Genuss des erhöhten Bioanteils käme. Damit würde das Ziel des Postulats verfehlt.

10. Haltung des Regierungsrats

Der Kanton als Betreiber des Betriebsrestaurants und der Mensen nimmt Einfluss auf das dort angebotene Ernährungsangebot. Sowohl im Betriebsrestaurant Aabächli als auch in allen Mensen achten die Betreibenden auf ein regionales, saisonales und ökologisches Angebot und optimieren dieses laufend. In den Kantinen und Mensen werden «State of the Art»-Massnahmen und Innovationen rund um die Themen Gesundheit und Nachhaltigkeit auf hohem Niveau umgesetzt und der Aspekt der Regionalität wird stetig gefördert. Tierische Produkte werden verantwortungsvoll eingesetzt und das vegetarische/vegane Angebot wird bewusst gepflegt und attraktiv angeboten.

Der Regierungsrat hält die mit dem Postulat verfolgten Anliegen für wichtig. Mit den vorliegenden Ausführungen konnte dargelegt werden, dass in den vom Kanton betriebenen Kantinen und Mensen diesem Anliegen bereits nachgekommen wird und auf gesellschaftliche Veränderungen sensitiv und rasch reagiert. Eine Erhöhung des Anteils an Bio-Produkten auf 50 Prozent ist aufgrund des ungenügend vorhandenen Angebots und der deutlichen Preiserhöhung für ein preissensitives Klientel nicht umsetzbar.

11. Antrag

Das Postulat von Luzian Franzini, Stéphanie Vuichard, Andreas Lustenberger, Marianne Hess und Rita Hofer betreffend die Förderung der regionalen Landwirtschaft durch Mensen in kantonalen Institutionen (Vorlage Nr. 3238.1 - 16587) sei teilerheblich zu erklären und als erledigt abzuschreiben.

Zug, 12. April 2022

Mit vorzüglicher Hochachtung
Regierungsrat des Kantons Zug

Der Landammann: Martin Pfister

Die stv. Landschreiberin: Renée Spillmann Siegwart